

SNI

SNI 01-4278-1996

Standar Nasional Indonesia



Keripik belimbing

PENDAHULUAN

Rancangan Standar Nasional Indonesia Keripik Belimbing merupakan Standar Nasional yang disusun untuk melindungi Konsumen dari segi Kesehatan dan Keselamatan, juga untuk :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan agro industri
3. Mendukung ekspor non migas
4. Menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989 tentang Pengawasan Makanan.

Standar ini merupakan hasil Rapat-rapat Teknis, Pra Konsensus dan terakhir di Rapat Konsensuskan di Jakarta pada tanggal 1 Nopember 1995.

Rapat-rapat tersebut dihadiri oleh wakil-wakil dari Produsen, Konsumen, Balai Penguji serta Instansi Pemerintah terkait.

Standar ini disusun berdasarkan acuan :

1. Kumpulan Per Undang-Undangan di Bidang Makanan Jilid I Edisi III Depatemen Kesehatan R.I. 1993-1994.
2. SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemaran Mikroba*
3. SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemaran Logam*
4. SNI 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Makanan*
5. SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan Yang Dilarang Untuk Makanan*
6. SNI 01-2893-1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*
7. SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
8. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No 02240/B/SK/VII/91 tentang Pedoman Persyaratan Mutu Serta Label Dan Periklanan
9. SNI 01-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*
10. SNI 01-0222-1987, *Bahan Tambahan Makanan*

DAFTAR ISI

Halaman

PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 4
2. DEFINISI	1 dari 4
3. SYARAT MUTU	1 dari 4
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 4
5. CARA UJI	2 dari 4
6. CARA PENGEMASAN	4 dari 4
7. SYARAT PENANDAAN	4 dari 4

KERIPIK BELIMBING

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan untuk keripik belimbing.

2. DEFINISI

Keripik belimbing adalah makanan yang dibuat dari buah belimbing (Averrhoa carambola) masak, berbentuk irisan melintang dan digoreng memakai minyak secara vakum dengan atau tanpa penambahan gula serta bahan tambahan makanan yang diijinkan.

3. SYARAT MUTU

Tabel
Syarat Mutu Keripik Belimbing

No.	Kriteria Uji	satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	khas
1.3	Warna	-	normal
1.4	Tekstur	-	renyah
2.	Keutuhan	-	min. 90
3.	Air	% b/b	maks 5
4.	Lemak	% b/b	maks 30
5.	Abu	% b/b	maks 1
6.	Bahan Tambahan Makanan		
6.1	Pewarna		Sesuai SNI 01-0222-1987
6.2	Pengawet		Sesuai SNI 01-0222-1987
6.3	Pemanis buatan		
	- Sakarin		negatip
	- Siklamat		negatip
7.	Cemaran Logam		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 5,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,03
8.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks 1,0
9.	Cemaran Mikroba		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks 10^4
9.2	E. coli	APM/g	< 3
9.3	Kapang	koloni/g	maks 50

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 01-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.2 Persiapan Contoh Untuk Uji Kimia

Persiapan contoh untuk uji kimia sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 4.

5.3 Keutuhan

5.3.1 Prinsip

Keutuhan adalah jumlah contoh yang mempunyai bentuk untuk minimum 90%.

5.3.2 Cara kerja

- Timbang contoh keseluruhan dari kemasan terkecil
- Pisahkan contoh yang bentuknya tidak utuh dan timbang

Perhitungan :

$$K = \frac{W - W_1}{W} \times 100\%$$

dimana :

K = keutuhan contoh, %

W = berat total contoh, g

W_1 = berat contoh yang tidak utuh, g

5.4 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 8.1.

5.6 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

5.7 Bahan Tambahan Makanan

5.7.1 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Makanan*.

5.7.2 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang Untuk Makanan*.

5.7.3 Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara Uji Uji Pemanis Buatan*.

5.8 Cemar Logam

Cara uji cemaran logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemaran Logam*.

5.9 Cemaran Arsen

Cara uji cemaran arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemaran Logam*, butir 6.

5.10 Cemaran Mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemaran Mikroba*.

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI, No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan Perlabelan dan Periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id